



## Extra Brut Millèsime



**Denominazione**  
Champagne



**Vitigno**  
70% Pinot Nero, 30% di Chardonnay

**Zona di Produzione**  
Chigny-les-Roses, Champagne

**Dosaggio**  
4 g/lt



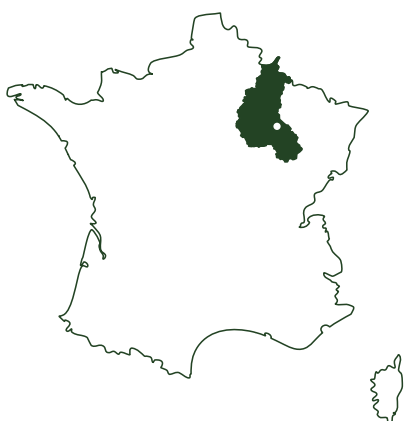
**Vinificazione**  
8 mesi in serbatoi di acciaio



**Invecchiamento**  
60 mesi sui lieviti



**Abbinamenti**  
Finger food, tartine, formaggi, carni bianche, crostacei



### Note sensoriali



Giallo paglierino con riflessi dorati, bolle fini e regolari



Freschezza agrumata, frutti gialli (pesca e albicocca), note di iodio e un pizzico di miele accompagnato da sensazioni di pan brioche



Freschezza agrumata, mineralità; aromi generosi del Pinot Nero, mentre sul finale arriva l'eleganza dello Chardonnay